Elite CUISINE
BY MAXI-MATIC®

17PC Personal Drink Blender

Model EPB-1800

Instruction Manual

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow basic safety precautions when using electrical products, especially when children are present.

WARNING: To avoid the risk of electrical shock, always make sure the product is unplugged from the electrical outlet before assembling, disassembling, relocating, servicing, or cleaning it.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

WARNING--To reduce the risk of fire, electrical shock, or serious personal injury:

- This product is intended for use in processing foods for human consumption. Do not use the product for any other purpose.
- Do not leave the product unattended while in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- Keep the Power Cord and product away from heated surfaces.
- Do not submerge product base in or expose it to water or any other liquids.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Use extreme caution when handling the Blade assembly as the blades are extremely sharp. Use caution when attaching or detaching the Blade assembly.
- Do not touch moving parts (e.g., the Blades) while the product is in use. Keep hands and utensils away from the moving blade assembly while operating the product.
- Before disassembling the product, unplug it from the electrical outlet and ensure the Blades have completely stopped.
- Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- To disconnect from an electrical outlet, pull directly on the plug; do not pull on the Power Cord.
- Unplug the product from the electrical outlet prior to putting on or removing parts.
- Never operate this product if it has a damaged Power Cord or plug, is not working properly, has been dropped or damaged, or if the Base has been exposed to water or other liquids. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform servicing. Take the product to an appliance repair shop of your choice for inspection and repair.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

⚠**CAUTION-- To reduce the risk of personal injury or product damage:**

- Do not allow the Power Cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) where it may be tripped over or pulled.
- Always place the product on a flat, level, stable surface.
- Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children.
- This product is intended for indoor, non-commercial, non-industrial, household use only.

SPECIAL INSTRUCTIONS:
a) To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
b) If an extension cord is used with this product, a 10-amp extension cord should be used. Extension cords rated for less amperage may overheat. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product.

SHORT CORD PURPOSE

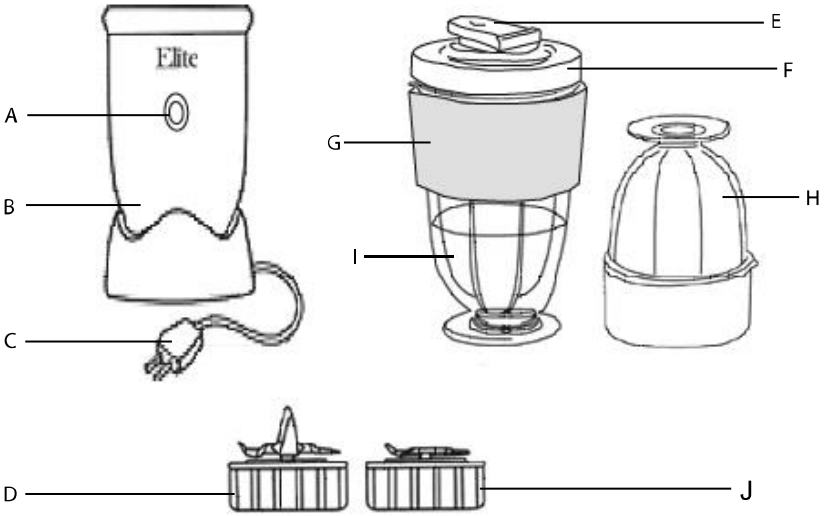
NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

This appliance is equipped with a ***polarized plug*** (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

PARTS & ASSEMBLY



A. Power Switch
B. Base (1)
C. Power Cord
D. Cross Blade Assembly (1)
E. Drinking Cap
F. Removable Spill-proof Lids (4)
G. Foam Grips (4)
H. Grinder Cup (1)
I. Mixing Cup (4)
J. Flat Blade Assembly (1)

NOTE: Before using the product for the first time, disassemble and thoroughly wash and dry all accessories (EXCEPT the main Base) such as the cups, blade assembly and spill-proof lids).

WARNING: Ensure the product is unplugged from the electrical outlet before assembling it. Handle the Blade assembly with care as the blades are extremely sharp. Use caution when attaching, detaching, cleaning, or storing the Blade assembly.

HOW TO USE YOUR BLENDER

CHOPPING & BLENDING

1. Ensure the product is unplugged from the electrical outlet.
2. Place the Base on a flat, level, stable surface.
3. Fill the Small Cup or the Large Cup with the food that you wish to chop/blend.
4. Screw the Flat Blade assembly or Cross Blade assembly clockwise onto the Small or Large Cup until secure.
   NOTE: Ensure that the rubber gasket, located on the inside bottom edge of the blade assembly, is in place. This will prevent leaking.
5. Turn the Chopper Cup Assembly upside down so that the Blade assembly is on the bottom. Attach the assembled Chopper by aligning the three tabs on the outside of the Small or Large Cup with the three notches on the top inner edge of the Base.
6. Plug the product into a standard 120-volt AC electrical outlet.
7. Each Cup Assembly has three small tabs which fit into three grooves on the top lip of the Base. Press down on the Cup Assembly firmly and turn it counter-clockwise to lock into place. Press and hold the Power Pulse switch to operate. To prevent product overheating, limit continuous operation to five seconds at a time. **NOTE:** The Cup Assembly MUST be locked in order to operate.
8. To stop processing, simply let go of the Power switch. Wait until the Blades stop completely before removing the Cup Assembly by turning it clock-wise to unlock it from the Base.
9. Unplug the product from the electrical outlet when it is not in use or is left unattended.

USING DRINKING CUPS:

1. Ensure the product is unplugged from the electrical outlet.
2. Place the Base on a flat, level, stable surface.
3. Add the ingredients that you wish to include in your drink into one of the Drinking Cups. *If attached, remove the spill-proof lids before installing blade assembly.*
4. Screw the Cross Blade assembly onto the Drinking cup.
5. Turn the Drinking cup so that the Blade assembly is on the bottom. Attach the assembled Drinking cup by aligning the 3 tabs on the sides of the Drinking cup with the 3 notches on the top inner edge of the Base.
6. Plug the product into a standard 120-volt AC electrical outlet.
7. Each Cup Assembly has 3 small tabs that fit into 3 grooves on the top lip of the Base. Press down on the Cup Assembly firmly and turn it counter-clockwise to lock into place. Press and hold the Power switch to operate. To prevent product overheating, limit continuous operation to five seconds at a time. **NOTE:** The Cup Assembly must be locked in order to operate.
8. To stop processing, simply let go of the Power switch. Wait until the Blades stop completely before removing the Cup Assembly by turning it clock-wise to unlock it from the Base. assembled Drinking cup and Blade assembly from the Base. Turn the Drinking cup so that the Blade assembly is on top. Unscrew the Blade assembly from the Drinking cup; screw one of the spill-proof lids onto the threads on the top of the Drinking cup.
9. Unplug the product from the electrical outlet when it is not in use.

HOW TO USE YOUR BLENDER (CONT.)

CAUTION: The product is not intended for blending **hot** liquids. This product is not intended for blending frozen solid ingredients. It is recommended to chop ingredients into smaller portions before freezing, and then allow the ingredients to defrost slightly before mixing. Large frozen solid ingredients may damage the cups. Crushed Ice is recommended instead of solid ice cubes. For liquid ingredients, do not fill the containers to their maximum capacity. Overfilling the Cups could result in spillage, causing burns and/or property/product damage. A maximum of ¾ of the capacity is recommended.

CHOPPING & BLENDING IDEAS:

The personal drink blender is not exclusively meant for blending of drinks. There are a number of uses for this appliance.

- Use the Flat Blade for chopping dry ingredients.
- Use the Cross Blade assembly to blend wet ingredients.

- Chop Nuts
- Grate Cheese
- Blend Sauces
- Blend Fresh Baby Food
- Blend Salad Dressing
- Chop Vegetables
- Make Bread crumbs
- Blend Dips
- Scramble Eggs for Omelets
- And much, much more…

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING: To avoid the risk of electrical shock, always ensure the product is unplugged from the electrical outlet before assembling, disassembling, relocating, servicing, or cleaning it.

WARNING: Handle the blade assembly with care as the blades are extremely sharp. Use caution when attaching, detaching, cleaning, or storing blade a assembly.

- Always clean the product immediately after each use.
- Wash all parts except the Base in warm, soapy water; rinse, and dry thoroughly. DO NOT wash parts inside a dishwasher.
- Clean the Base by wiping it with a damp cloth. To avoid damage to the product, do not immerse the Base into water or any other liquids or place it in a dishwasher.
- To avoid damage to the product, do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product parts.
- Make sure product is thoroughly dry before storing in a cool, dry place.

BANANA STRAWBERRY SHAKE

½ lb. chopped semi-frozen strawberries
1 frozen chopped banana
1-2 cups fresh apple juice
- Blend all ingredients together until smooth.

KIWI & PAPAYA TROPICAL SHAKE

3 kiwis
1/2 seeded and sliced papaya
1 cup of mango yogurt
½ cup of orange juice
- Blend all ingredients together until smooth.

AVOCADO SHAKE

1 liter milk
2 - 3 halved and peeled avocados
1/2 cup sugar
- Blend all ingredients together until smooth.

MAGIC ISLAND

3 oz pineapple juice
1 oz grapefruit juice
1 oz coconut cream
1/2 oz whipping cream
1 tsp grenadine syrup
- Blend all ingredients together until smooth.

ORANGE JULIUS

6 oz frozen orange juice
½ cup milk
½ cup water
½ cup crushed ice
4 tbsp. sugar
½ tbsp. vanilla
- Blend all ingredients together until smooth.

TARZAN'S COOLER

3 oz orange juice
3 oz pineapple juice
1/4 oz grenadine syrup
1/2 oz lemon juice
1 tbsp strawberry yogurt
2 tsp clear honey
½ cup crushed ice
- Blend all ingredients together until smooth.

RECIPES [SALAD DRESSING]

APPLE VINAIGRETTE

1/2 cup chopped flat-leaf parsley
1/4 cup extra virgin olive oil
1/4 cup cider vinegar
1/4 cup apple juice

3 whole fresh basil leaves
3/4 tsp salt
1 tsp honey
1/4 tsp dry mustard
1/8 tsp ground black pepper
- *Combine all ingredients in blender and process until smooth.*

CITRUS POPPY SEED DRESSING

1/2 cup mayonnaise
1 Tbsp sugar
3 to 4 Tbsp half & half
1 tsp poppy seed
1 tsp grated lime or orange peel
- Blend all ingredients together until smooth. Cover and refrigerate before serving.

CREAMY ASIAN SALAD DRESSING

3 cups mayonnaise
1/2 cup soy sauce
3/4 cup sugar
1/4 tsp freshly ground pepper
1 1/2 tbsp sesame seeds
1 tbsp sesame seed oil
- Blend all ingredients together until smooth. Cover and refrigerate before serving.

HONEY DIJON MUSTARD VINAIGRETTE

2 tbsp white wine vinegar
2 tbsp honey
2 tbsp Dijon mustard
1 garlic clove, minced
1/4 tsp salt or taste
1/4 tsp freshly ground black pepper or to taste
1/2 cup vegetable oil
- Blend all ingredients together until smooth. Refrigerate before serving.

GREEN CHILI & CILANTRO DRESSING

1 (4-ounce) can Diced Green Chiles
1/2 cup buttermilk
1/2 cup mayonnaise
1/4 cup fresh cilantro
1/2 tsp honey
4 drops hot pepper sauce
1/8 tsp coarsely ground black pepper
- Blend all ingredients together until smooth. Refrigerate before serving.

RECIPES [SAUCES]

PESTO SAUCE
4 1/2 cups packed basil leaves, stems removed
1 cup packed fresh parsley leaves
3 tbsp pine nuts, toasted
3 cloves garlic, crushed
1/2 tsp salt
1/2 cup olive oil
3 tbsp freshly grated Parmigiano-Reggiano cheese
3 tbsp freshly grated Pecorino Romano cheese
- Blend all ingredients except the cheese together in a blender until smooth. Then fold in cheese afterwards.

HERBED MUSTARD SAUCE
1/4 cup evaporated milk (not sweetened condensed), chilled in freezer for 10 minutes
1/4 cup tarragon vinegar
2 Tbsp grainy Dijon mustard
1/2 cup vegetable or olive oil
2 Tbsp chopped fresh tarragon
1 shallot, finely chopped
1/2 tsp salt
1/4 tsp black pepper
- Blend all ingredients together until smooth.

MANGO SALSA
1 ripe mango, diced
1/4 cup diced red onion
1 tbsp fresh lime juice or white wine vinegar
1 tbsp chopped fresh coriander or parsley
Salt & Pepper (to taste)
Pinch hot pepper flakes
- Chop all ingredients together in blender until coarsely chopped.

CAROLINA'S HONEY BBQ SAUCE
1 cup ketchup
1 cup vinegar
1/2 cup molasses
1/2 cup honey
1 tsp liquid smoke
1/2 tsp salt
1/4 tsp garlic powder
1/4 tsp onion powder
1/4 tsp Tabasco pepper sauce
- Blend all ingredients together in blender until smooth. Then transfer mixture to saucepan and heat until sauce thickens. DO NOT transfer back to blender to mix.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR

WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.
2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the stores allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.
4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the "Returns" section below).
6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**

- Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
- Damages caused in shipping.
- Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Defects other than manufacturing defects.
- Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
- Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
- Damage from service or repair by unauthorized personnel.
- Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
- Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia**, **excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.
This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.
For international warranty, please contact the local distributor.
**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA
18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748
Customer Service Dept: (626) 912-9877 Ext: 120/107 MON-FRI 8am-5pm PST
Website: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
   a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number and RA#,
   b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
   c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and:
   d) Any parts or accessories related to the problem.
3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
5. Mark the outside of your package:
   MAXI-MATIC USA
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
7. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siempre siga las precauciones básicas de seguridad, principalmente cuando utilize productos eléctricos y especialmente cuando niños estan presentes.

Precaución: Para evitar el riezgo de una descarga eléctrica, siempre asegurese de que el producto este desconectado de la toma de corriente eléctrica, antes de ensamblar, desensamblar, transferirlo, reparar o limpiarlo.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USARLO

CUIDADO: Para reducir el riezgo de incendio, una descarga eléctrica oserios daños personales,

LEA CUIDADOSAMENTE LO SIGUIENTE:

- Este producto esta diceñado para procesar alimentos para consumo húmano. NO USE EL PRODUCTO PARA ALGUNA OTRA APLICACIÓN
- No deje el producto desatendido cuando este en uso. Siempre desconectelo de la toma de corriente eléctrica cuando no este en uso.
- Mantenga el cordón eléctrico del producto alejado de superficies calientes.
- No introduzca la base del producto en ningún tipo de líquidos incluyendo agua.
- No utilize accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante.
- Maneje las navajas cuidadosamente estan extremadamente filosas y tenga mucha precaución cuando las coloque o remueva de la unidad.
- No toque partes en movimiento principalmente las navajas. Mantenga las manos alejadas de las navajas cuando el aparato este en uso.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y asegurese de que las navajas del motor paren completamente antes de desensamblar la unidad.
- No conecte o desconecte el aparato con las manos húmedas.
- Para desconectar de la toma de corriente eléctrica, jale directamente de la ploga nunca del cordón eléctrico.
- Desconecte la unidad de la corriente antes de poner o remover las partes..
- Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
- No permita que el cordón eléctrico cuelge de la orilla de la meza de donde pueda tropezar o ser jalado..
- Siempre coloque el aparato en una superficie plana y estable
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no es para uso de niños.
- Este producto es de uso doméstico unicamente, no lo use en la intemperie

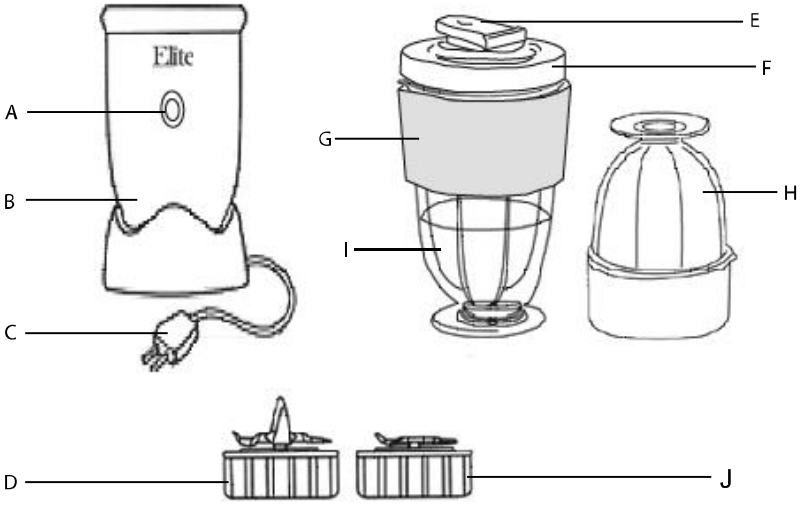
USO DE CORDON CORTO

Instrucciones especiales:
a) Para evitar el riesgo de una sobrecarga eléctrica, cuando use este aparato no opere otro aparato de alto watage en el mismo circuito eléctrico.
b) Si una extención eléctrica va a ser utilizada con este producto, una extención eléctrica de 10 amperes devera de utilizarse. Extenciones eléctricas de menos amperage podran sobrecalentarse El rango eléctrico marcado en la extención eléctrica devera de ser de igual o mas amperage que el marcado en el aparato.

ENCHUFE POLARIZADO

Advertencia: Para reducir el riezgo de una descarga eléctrica.este producto esta equipado con una ploga polarizada(un lado de la ploga es mas ancha que la otra) Esta ploga polarizada entra de una sola manera, si no es possible introducir la ploga de esa manera de vuelta la ploga y trate de nuevo. Si todavia no logra introducir la ploga en el reseptaculo eléctrico pongase en contacto con un electricista calificado. No altere la ploga de la extención eléctrica. No intente eliminar el proposito de seguridad de la ploga polarizada.

IDENTIFICACION DE PARTES



A. Interruptor de ON/OFF
B. Base (1)
C. Cables de Alimentación
D. Navaja en cruz para licuar
E. Tapa
F. Tapadera anti derrame (4)
G. Agarradera de espuma (4)
H. Vaso picador chico (1)
I. Vaso para licuar grande (4)
J. Navaja picadora plana (1)

COMO USAR

COMO ENSAMBLAR LA UNIDAD

NOTA: Antes de usar la unidad por vez primera, desensamble, lave todas las partes y seque perfectamente. Excepto la base motora.

AVISO: Asegurese de que la unidad este desconectada de la corriente eléctrica antes de ensamblar las partes, . Maneje las navajas con mucho cuidado están demasiado filosas. Tenga cuidado cuando ensamble, desensamble, para limpiar y guardar las navajas cortadoras

COMO PICAR

10. Asegurese de que la unidad este desconectada del toma corriente.
11. Coloque la base motora en una superficie plana y estable.
12. Coloque los alimentos que le gustaria procesar en el vaso pequeño o el grande.
13. Coloque cualquiera de las dos navajas en el vaso chico o grande y asegurelo perfectamente.
    NOTA:Asegurese que el enpaque de hule localizado dentro de la parte baja de el ensamble de la navaja este en su lugar. Esto prevendra que por el vaso escape líquido.
14. Coloque el vaso para picar boca abajo, coloque el ensamble de navajas en el vaso de manera que quede boca arriba y el engrane abajo. Coloque el vaso con la navaja en la base motora y alinie las 3 lenguetas plasticas del vaso con las 3 ranuras de la base motora.
15. Conecte la unidad al toma corriente de 120-vatios ~
16. Enpuje el exterior del vaso moledor o licuador hacia abajo para empezar a procesar los alimentos. Nota: Para prevenir que la base motora se sobrecaliente,
    limite su uso a intervalos de cinco segundos.
17. Para pausar o parar completamente el procesador, simplemente deje de empujar el vaso procesador. Espere que las navajas dejen de jirar completamente para quitar el vaso procesador de la base motora o para remover los alimentos ya procesados.
18. Desconecte de la toma eléctrica cuando no este en uso

NOTA: Este producto viene con dos tapaderas de plástico para tapar los vasos y para guardar cualquier residuo de alimentos tambien incluye dos tapaderas con orificios para rociar particulas de alimentos como queso, especias y pan molido.

COMO LICUAR:

10. Asegurese de que la unidad este desconectada del toma corriente.
11. Coloque la vase motora en una superficie estable y plana.
12. Coloque los ingredientes que guste incluir en su bebida en uno de los vasos para beber. Remueva el anillo de color para instalar el ensamble de navajas de cualquier vaso para beber si asi lo decea.
13. Coloque el ensamble de navajas para licuar en qualquier vaso que guste y asegurelo.

COMO USAR

14. Coloque las navajas en el vaso y luego coloquelo en la base motora alineando las 3 lenguetas del vaso con las 3 ranuras de la base motora.
15. Conecte la unidad al toma corriente de 120- vatios ~
16. Coloque las navajas en el vaso y luego coloquelo en la base motora alineando las 3 lenguetas del vaso con las 3 ranuras de la base motora.
17. Conecte la unidad al toma corriente de 120- vatios ~

18. Enpuje el exterior del vaso moledor o licuador hacia abajo para empezar a procesar los alimentos. Nota: Para prevenir que la base motora se sobrecaliente,limite su uso a intervalos de cinco segundos.
19. Para pausar o parar completamente el procesador, simplemente deje de empujar el vaso procesador. Espere que las navajas dejen de jirar completamente para quitar el vaso procesador de la base motora o para remover los alimentos ya procesados.
20. Desconecte de la toma eléctrica cuando no este en uso

PRECAUCION:
- Este producto no está diceñado para procesar líquidos calientes
- Este producto no está diceñado para procesar alimentos congelados. Es muy recomendado picar los alimentos antes de congelarlos y permita que se descongele lentamente antes de procesarlos. Ingredientes solidos y grandes podran dañar los vasos de plástico.
- Hielo raspado es recomendado en vez de hielo sólido en cubo.

CUIDADO: Nunca llene los vasos al maximo de su capacidad, Si lo sobrellena el resultado sera salpicaduras que causaran quemaduras y daños personales. Se recomienda el llenado de un maximo de ¾ de capacidad.

IDEAS DE COMO PROCESAR:
Su licuadora/picadora no es exclusivamente para licuar bebidas o picar alimentos. Ay una multitud de de usos para este aparato.

- Picar nueces
- Rallar queso
- Mezclar salsas
- Mezclar alimento para ninos.
- Hacer adereso
- Picar vegetales
- Hacer pan molido
- Hacer dips
- Batir huevos para omeletes

y mucho más

COMO LIMPIAR

PRECAUCIÓN: Para prevenir el riezgo de una descarga eléctrica, siempre asegurese de que EL APARATO este desconectado de la toma eléctrica antes de ensamblar, desensamblar, moverlo, darle servicio o limpiarlo.

COMO LIMPIAR

PRECAUCIÓN: Maneje las navajas con cuidado están extremadamente filosas tenga cuidado cuando coloque, remueva, limpie o guarde las navajas.

- Siempre limpie el aparato inmediatamente despues de cada uso.
- Lave todas las partes con exepción de la base motora. Con agua caliente y jabón, enjuague y seque perfectamente
- Limpie la base motora con un trapo húmedo. Para prevenir daños a la base motora no lo sumerja en agua o en otros líquidos o evite colocarlo en el lava trastes.
- Para evitar daños al producto, nunca use limpiadores abracivos, o estropajos de metal para limpiar las partes.
- Reensamble el producto antes de guardarlo. .
- Guarde el producto en un lugar seco y fresco.

GARANTÍA LIMITADA UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
7. Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:
- Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
- Los daños causados durante el envío.
- Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
- Defectos que no sean defectos de fabricación.
- Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
- Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
- Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
- Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
- Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
- Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**
Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.
Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.
** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.
18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748
Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.comINSTRUCCIONES

DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
   a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
   b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
   c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
   d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
5. Marque el exterior del paquete:
   MAXI-MATIC EE.UU.
   18401 E. ARENTH AVE.
   CITY OF INDUSTRY, CA 91748
6. Una vez que su devolucion ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
7. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**